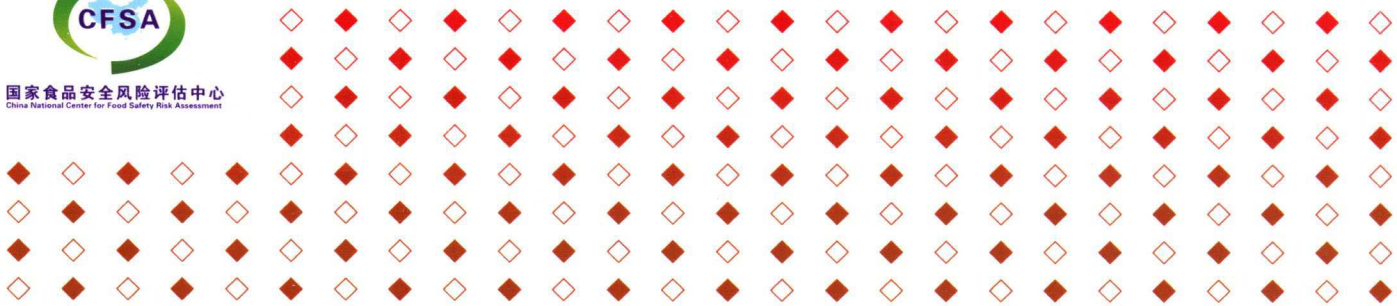




国家食品安全风险评估中心
China National Center for Food Safety Risk Assessment



中国食品工业标准汇编

调味品卷

(第二版)

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社



 中国标准出版社

出版说明

中国食品工业标准汇编

调味品卷

(第二版)

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社

中国标准出版社

北京

中国食品工业标准汇编

调味品卷

(第二版)

图书在版编目(CIP)数据

中国食品工业标准汇编. 调味品卷/国家食品安全风险评估中心, 中国标准出版社编. —2 版. —北京: 中国标准出版社, 2016. 1

ISBN 978-7-5066-8103-2

I. ①中… II. ①国…②中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②调味品-食品标准-汇编-中国 IV. ①TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 253004 号

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)

北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 56.25 字数 1 742 千字

2016 年 1 月第二版 2016 年 1 月第二次印刷

*

定价 290.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107

目 录

一、基础标准

GB/T 12729.1—2008	香辛料和调味品 名称	3
GB/T 15691—2008	香辛料调味品通用技术条件	9
GB/T 20903—2007	调味品分类	15
GB/T 21725—2008	天然香辛料 分类	21
GB/T 22656—2008	调味品生产 HACCP 应用规范	27
SB/T 10171—1993	腐乳分类	68
SB/T 10172—1993	酱的分类	70
SB/T 10173—1993	酱油分类	72
SB/T 10174—1993	食醋分类	74
SB/T 10295—1999	调味品名词术语 综合	76
SB/T 10297—1999	酱腌菜分类	83
SB/T 10298—1999	调味品名词术语 酱油	85
SB/T 10299—1999	调味品名词术语 酱类	87
SB/T 10300—1999	调味品名词术语 食醋	92
SB/T 10301—1999	调味品名词术语 酱腌菜	95
SB/T 10302—1999	调味品名词术语 腐乳	103
SB/T 10325—1999	调味品名词术语 豆制品	106
SB/T 10471—2008	调味品经销商经营管理规范	115

二、产品标准

GB 317—2006	白砂糖	123
GB 1445—2000	绵白糖	137
GB 2718—2014	食品安全国家标准 酿造酱	149
GB 5461—2000	食用盐	153
GB 5461—2000	《食用盐》第 1 号修改单	157
GB 5461—2000	《食用盐》国家标准第 2 号修改单	158
GB/T 7900—2008	白胡椒	159
GB/T 7901—2008	黑胡椒	165
GB/T 8967—2007	谷氨酸钠(味精)	173
GB 10133—2014	食品安全国家标准 水产调味品	191
GB 13104—2014	食品安全国家标准 食糖	195
GB 18186—2000	酿造酱油	200
GB 18186—2000	《酿造酱油》第 1 号修改单	206
GB 18186—2000	《酿造酱油》第 2 号修改单	206
GB 18187—2000	酿造食醋	207

GB 18187—2000《酿造食醋》第 1 号修改单	212
GB/T 18623—2011 地理标志产品 镇江香醋	213
GB/T 18623—2011《地理标志产品 镇江香醋》国家标准第 1 号修改单	224
GB/T 19461—2008 地理标志产品 独流(老)醋	225
GB/T 19777—2013 地理标志产品 山西老陈醋	233
GB/T 20293—2006 油辣椒	253
GB/T 20560—2006 地理标志产品 郫县豆瓣	259
GB/T 20560—2006《地理标志产品 郫县豆瓣》国家标准第 1 号修改单	266
GB/T 21999—2008 蚝油	267
GB/T 22266—2008 咖喱粉	275
GB/T 22267—2008 孜然	287
GB/T 22300—2008 丁香	291
GB/T 22303—2008 芹菜籽	297
GB/T 22305.1—2008 小豆蔻 第 1 部分:整果荚	301
GB/T 22305.2—2008 小豆蔻 第 2 部分:种子	307
GB/T 22324.1—2008 藏红花 第 1 部分:规格	311
GB/T 23183—2009 辣椒粉	317
GB/T 24399—2009 黄豆酱	325
GB/T 26531—2011 地理标志产品 永春老醋	331
GB/T 30379—2013 大豆蔻	339
GB/T 30381—2013 桂皮	345
GB/T 30382—2013 辣椒(整的或粉状)	353
GB/T 30383—2013 生姜	359
GB/T 30384—2013 脱水绿胡椒	367
GB/T 30386—2013 盐水胡椒	373
GB/T 30387—2013 月桂叶	385
GB/T 30391—2013 花椒	391
SB/T 10170—2007 腐乳	399
SB/T 10296—2009 甜面酱	409
SB/T 10303—1999 老陈醋质量标准	414
SB/T 10304—1999 麸醋质量标准	416
SB/T 10336—2012 配制酱油	419
SB/T 10337—2012 配制食醋	425
SB 10338—2000 酸水解植物蛋白调味液	430
SB 10338—2000《酸水解植物蛋白调味液》第 1 号修改单	435
SB/T 10371—2003 鸡精调味料	437
SB/T 10415—2007 鸡粉调味料	445
SB/T 10416—2007 调味料酒	451
SB/T 10431—2007 榨菜酱油	459
SB/T 10439—2007 酱腌菜	465
SB/T 10458—2008 鸡汁调味料	473
SB/T 10459—2008 番茄调味酱	479
SB/T 10459—2008《番茄调味酱》第 1 号修改单	484
SB/T 10484—2008 菇精调味料	485

SB/T 10485—2008	海鲜粉调味料	491
SB/T 10513—2008	牛肉粉调味料	497
SB/T 10525—2009	虾酱	503
SB/T 10526—2009	排骨粉调味料	511
SB/T 10753—2012	沙拉酱	519
SB/T 10754—2012	蛋黄酱	525
SB/T 10755—2012	芥末酱	531
SB/T 10756—2012	泡菜	541
SB/T 10757—2012	牛肉汁调味料	549

三、试验方法标准

GB/T 4789.22—2003	食品卫生微生物学检验 调味品检验	557
GB/T 5009.39—2003	酱油卫生标准的分析方法	561
GB/T 5009.40—2003	酱卫生标准的分析方法	569
GB/T 5009.41—2003	食醋卫生标准的分析方法	573
GB/T 5009.42—2003	食盐卫生标准的分析方法	577
GB/T 5009.42—2003	《食盐卫生标准的分析方法》第1号修改单	588
GB/T 5009.43—2003	味精卫生标准的分析方法	589
GB/T 5009.52—2003	发酵性豆制品卫生标准的分析方法	595
GB/T 5009.54—2003	酱腌菜卫生标准的分析方法	599
GB/T 12729.2—2008	香辛料和调味品 取样方法	603
GB/T 12729.3—2008	香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备	607
GB/T 12729.4—2008	香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)	611
GB/T 12729.5—2008	香辛料和调味品 外来物含量的测定	615
GB/T 12729.6—2008	香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)	619
GB/T 12729.7—2008	香辛料和调味品 总灰分的测定	623
GB/T 12729.8—2008	香辛料和调味品 水不溶性灰分的测定	627
GB/T 12729.9—2008	香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定	631
GB/T 12729.10—2008	香辛料和调味品 醇溶抽提物的测定	635
GB/T 12729.11—2008	香辛料和调味品 冷水可溶性抽提物的测定	639
GB/T 12729.12—2008	香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定	643
GB/T 12729.13—2008	香辛料和调味品 污物的测定	647
GB/T 18782—2002	调味品中3-氯-1,2-丙二醇的测定	655
GB/T 18916.9—2014	取水定额 第9部分:味精制造	667
GB/T 21234—2007	铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定	671
GB/T 21265—2007	辣椒辣度的感官评价方法	679
GB/T 21266—2007	辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法	691
GB/T 22099—2008	酿造醋酸与合成醋酸的鉴定方法	701
GB/T 22299—2008	辣椒粉 天然着色物质总含量的测定	709
GB/T 22324.2—2008	藏红花 第2部分:试验方法	715
GB/T 30385—2013	香辛料和调味品 挥发油含量的测定	735
GB/T 31579—2015	粮油检验 芝麻油中芝麻素和芝麻林素的测定 高效液相色谱法	745
SB/T 10213—1994	酱腌菜理化检验方法	754

SB/T 10214—1994	酱腌菜检验规则	759
SB/T 10229—1994	豆制品理化检验方法	761
SB/T 10308—1999	甜面酱检验方法	772
SB/T 10310—1999	黄豆酱检验方法	775
SB/T 10314—1999	采样方法及检验规则	778
SB/T 10315—1999	孢子数测定法	781
SB/T 10316—1999	孢子发芽率测定法	783
SB/T 10317—1999	蛋白酶活力测定法	785
SB/T 10318—1999	氨态氮测定法	790
SB/T 10319—1999	熟料消化率测定法	792
SB/T 10320—1999	熟料 N 型蛋白试验	794
SB/T 10321—1999	水溶性物的样品制备	796
SB/T 10322—1999	pH 测定法	797
SB/T 10323—1999	色度测定法	800
SB/T 10326—1999	无盐固形物测定法	804
SB/T 10417—2007	酱油中乙酰丙酸的测定方法	806

四、卫生标准

GB 2712—2014	食品安全国家标准 豆制品	813
GB 2714—2003	酱腌菜卫生标准	817
GB 2717—2003	酱油卫生标准	821
GB 2719—2003	食醋卫生标准	827
GB 2719—2003	《食醋卫生标准》第 1 号修改单	831
GB 2720—2003	味精卫生标准	833
GB 2721—2003	食用盐卫生标准	837
GB 2721—2003	《食用盐卫生标准》第 1 号修改单	841
GB 8953—1988	酱油厂卫生规范	843
GB 8954—1988	食醋厂卫生规范	848
GB 14891.4—1997	辐照香辛料类卫生标准	853

五、工艺标准

GB/T 18526.4—2001	香料和调味品辐照杀菌工艺	859
SB/T 10305—1999	老陈醋酿制工艺规程	862
SB/T 10306—1999	香醋酿制工艺规程	866
SB/T 10307—1999	液态深层发酵酿醋工艺规程	871
SB/T 10311—1999	低盐固态发酵酱油酿造工艺规程	878
SB/T 10312—1999	高盐稀态发酵酱油酿造工艺规程	883
SB/T 10313—1999	固稀发酵法酱油酿造工艺规程	888



中华人民共和国国家标准

GB 31772.1-2008

食品添加剂 香辛料和调味品 名称

一、基础标准

香辛料和调味品 名称

Spices and condiments—Names

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

中国标准出版社

00011-01 安标

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会



中华人民共和国国家标准

GB/T 12729.1—2008
代替 GB/T 12729.1—1991



2008-07-16 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

GB/T 12729《香辛料和调味品》由下列部分组成：

- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
- GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
- GB/T 12729.8 香辛料和调味品 水不溶性灰分的测定
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定
- GB/T 12729.10 香辛料和调味品 醇溶抽提物的测定
- GB/T 12729.11 香辛料和调味品 冷水可溶性抽提物的测定
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
- GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定

本部分为 GB/T 12729 的第 1 部分。

本部分对应于 ISO 676:1995《香辛料和调味品 名称》(英文版),一致性程度为非等效。与 ISO 676:1995 的主要差异是：

—删除了 ISO 676:1995 中的 41 个不适合我国种植或目前未形成市场化规模的香辛料植物品种,只采用其中 68 个品种。

本部分是对 GB/T 12729.1—1991《香辛料和调味品 名称》的修订,与 GB/T 12729.1—1991 相比,增加了 26 个品种,香辛料植物品种总数达 68 个。

本部分代替 GB/T 12729.1—1991。

本部分由中华全国供销合作总社提出并归口。

本部分起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本部分主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

—GB/T 12729.1—1991。

香辛料和调味品 名称

1 范围

GB/T 12729 的本部分规定了 68 种我国常用食品调味、能产生香气和滋味的香辛料植物性产品的中英文名称。

本部分适用于香辛料和调味品的生产、流通、使用及有关科研和教学。

2 名称

68 种香辛料和调味品的名称等见表 1。

表 1 香辛料和调味品名称

序号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部分
1	菖蒲	sweet flag	<i>Acorus calamus</i> L.	根茎
2	洋葱	onion	<i>Allium cepa</i> L.	鳞茎
3	大葱	welsh onion	<i>Allium fistulosum</i> L.	植株
4	小葱	chive	<i>Allium schoenopasum</i> L.	叶
5	韭葱	winter leek	<i>Allium porrum</i> L.	叶、鳞茎
6	蒜	garlic	<i>Allium sativum</i> L.	鳞茎
7	高良姜	greater galanga	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd	根、茎
8	豆蔻	cambodian cardamom	<i>Amomum krervanh</i> Chines ex Gagnepain	果实、种子
9	香豆蔻	greater hines cwidamom	<i>Amomum subulatum</i> Roxb	果实、种子
10	草果	tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost et Lemaire	果实
11	砂仁	villosum	<i>Amomum villosum</i> Lour	果实
12	莳萝、土茴香	dill	<i>Anethum graveolens</i> L.	果实、叶
13	圆叶当归	angelia	<i>Angelica archangelica</i> L.	果、嫩枝、根
14	细叶芹	charvil	<i>Anthriscus cereifolium</i>	叶
15	芹菜	celery	<i>Apium graveolens</i> L.	植株
16	辣根	horseradish	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn. ,B. Meyei et Scherb	根
17	龙蒿	tarragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	叶、花序
18	杨桃	carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	果实
19	黑芥籽	black mustard	<i>Brassica nigra</i> (L.) W. D. J. Koch	种子
20	刺山柑	caper	<i>Capparis spinosa</i> L.	花蕾
21	辣椒	chilli, capsicum	<i>Capsicum frutescens</i> L.	果实
22	葛缕子	caraway	<i>Carum carvi</i> L.	果实
23	桂皮、肉桂	Chinese cassia	<i>Cinnamomum cassia</i> Nees.	树皮

表 1 (续)

序号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部分
24	阴香	Indonesian cassia	<i>Cinnamomum burmannii</i> C. G. nees ex Blume	树皮
25	大清桂	Vietnamese cassia	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees.	树皮
26	芫荽	coriander	<i>Coriandrum sativum</i> L.	种子、叶
27	藏红花	saffron	<i>Crocus sativus</i> L.	柱头
28	枯茗	cumin	<i>Cuminum cyminum</i> L.	果实
29	姜黄	turmeric	<i>Curcuma Longa</i> L.	根、茎
30	香茅	West Indian lemongrass	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	叶
31	枫茅	Srilanka citronella	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	叶
32	小豆蔻	small cardamon	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) malon	果实
33	阿魏	asafoetida	<i>Ferula assa-foetida</i> L.	根、茎
34	小茴香	fennel	<i>Foeniculum vulgare</i> P. miller	果实、梗、叶
35	甘草	licorice	<i>Glycyrrhiza uralensis</i> Fisch	根
36	八角	star anise	<i>Illicium verum</i> Hook. F.	果实
37	刺柏	juniper	<i>Juniperus communis</i> L.	果实
38	山奈	kaempferia	<i>Kaempferia galanga</i> L.	根、茎
39	木姜子	litsea	<i>Litsea pungens</i> Hemsl	果实
40	月桂	laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	叶
41	芒果	mango	<i>Mangifera indica</i> L.	未成熟果实
42	薄荷	fieldmint	<i>Mentha arvensis</i> L.	叶、嫩芽
43	椒样薄荷	peppermint	<i>Mentha x piperita</i> L.	叶、嫩芽
44	留兰香	garden mint	<i>Mentha spicata</i> L.	叶、嫩芽
45	调料九里香	curry	<i>Murraya koenigii</i> (L.) C. sprengel	叶
46	肉豆蔻	nutmeg	<i>Myristica fragrans</i> Hout.	假种皮、种仁
47	甜罗勒	sweet basil	<i>Ocimum basilicum</i> L.	叶、嫩芽
48	甘牛至	sweet marijoram	<i>Origanum majorana</i> L.	叶、花序
49	牛至	oregano	<i>Origanum vulgare</i> L.	叶、花
50	罂粟	poppy	<i>Papaver somniferum</i> L.	种子
51	欧芹	parsley	<i>Petroselinum crispum</i> (P. mill) nyman ex A. W. hill	叶、种子
52	多香果	pimento allspice	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merrill	果实、叶
53	荜拔	long pepper	<i>Piper longum</i> L.	果实
54	黑胡椒、白胡椒	black pepper, white pepper	<i>Piper nigrum</i> L.	果实
55	石榴	pomegranate	<i>Punica granatum</i> L.	干鲜种子
56	迷迭香	rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i>	叶、嫩芽

表 1 (续)

序号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部分
57	胡麻、芝麻	benne	<i>Sesamum indicum</i> L.	种子
58	白欧芥	white mustard	<i>Sinapis alba</i> L.	种子
59	丁香	clove	<i>Syzygium aromaticum</i> Merr & Perry	花蕾
60	罗晃子	tamarind	<i>Tamarindus indica</i> L.	果实
61	蒙百里香	wild thyme	<i>Thymus serpyllum</i> L.	嫩芽、叶
62	百里香	thyme	<i>Thymus vulgaris</i> L.	嫩芽、叶
63	香椿	Chinese mahogany	<i>Toona sinensis</i> (A. Juss) Roem	嫩芽
64	香旱芹	ajowan	<i>Trachyspermum ammi</i> (L.) Sprague	果实
65	葫芦巴	fenugreek	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	果实
66	香荚兰	vanilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andr. syn. V. <i>fragrans</i> Ames	果荚
67	花椒	prickly ash	<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim	果实
68	姜	ginger	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	根、茎



中华人民共和国国家标准

GB/T 15691—2008
代替 GB/T 15691—1995

香辛料调味品通用技术条件

General techniques and standards for spices and condiments

2008-07-16 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布



前 言

本标准是对 GB/T 15691—1995《香辛料调味品通用技术条件》的修订,与 GB/T 15691—1995 相比,具体技术内容没有变动,在格式和文字上作了一些编辑性修改,按 GB/T 12729.1 新修订版内容,将 3.1 中香辛料品种数改为 68 种;将“净含量负偏差”列入出厂检验项目中;将“孔/cm²”换算成孔径。

本标准代替 GB/T 15691—1995。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 15691—1995。

香 辛 料 调 味 品 通 用 技 术 条 件

General techniques and standards for spices and condiments